IMPERIAL ... 6 FEB 1947

63e Année. T. 126. N° 48 49 * Dimanches 1-8 Décembre 1946

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Directeur général : **Paul DEGRULLY**

Ingénieur agricole, Docteur ès sciences politiques, économiques et juridiques

Comité de Direction technique :

P. DEGRULLY
Prof[r] hon. d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur général de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

Rédacteurs : à l'agriculture, L. ALABOUVETTE ; à la viticulture, J. BRANAS
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
et d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, 350 francs — Pays étrangers, 450 francs
Le Numéro : 12 francs. — Changement d'adresse : 10 francs

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements,
les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1bis RUE DE VERDUN. — MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 59-76 (2 lignes)

Reproduction interdite

SAUVEGARDE
PRODUITS SPIC
DE VOS RÉCOLTES

Tous Produits Insecticides,
Anticryptogamiques
- et Œnologiques -

Traitement d'Hiver de la Vigne

CONTRE la Pyrale et Esca (Apoplexie)
Par le **PYRALUMNOL**

CONTRE Cochenilles
Par le **SPICANTHROL**

SOCIETÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS ET VITICOLES
SIÈGE SOCIAL : 47, Boulevard St-Michel, PARIS (5e)
USINE et SERVICES COMMERCIAUX : **BEAUCAIRE** (Gard). - Tél. 41
AGENT DÉPOSITAIRE : **Louis BALLARD**, 1, rue Collot, **MONTPELLIER** - Téléphone **60-60**

Pour la Reconstitution de vos vignobles
Toutes les variétés de vignes Américaines greffées - Producteurs directs - Boutures
— Premier choix au meilleur Prix —
Adressez vous dès aujourd'hui aux :
Pépinières MAZET Germain
PÉPINIÉRISTE - RÉCOLTANT
UZÈS et SANILHAC (Gard)
CATALOGUE GRATUIT

L S
Pépinières LARGILLIER-SEIBEL
Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)
Choix d'Hybrides Producteurs Directs rigoureusement limité
aux quelques variétés dont la culture est sûre
En particulier **SEIBEL 7053** « l'Hybride de sécurité »
« CONVIENT POUR LES REMPLACEMENTS » et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc.

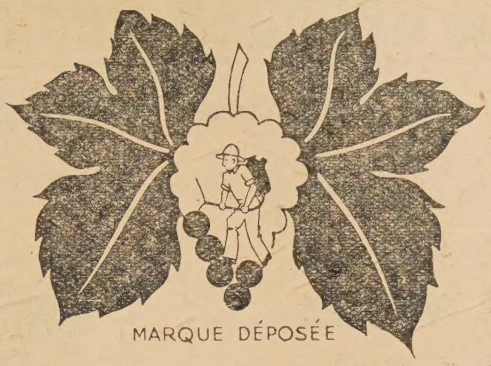
En Hiver :

Appliquer le plus tard possible et 8 jours au moins après la taille

PYRALUX

Contre

PYRALE, ESCA, COURT-NOUÉ



MARQUE DÉPOSÉE

AGENTS

M. BOURDEVAT, 51, rue Ernest-Renan, BÉZIERS
M. CALS, 10, rue de Lorraine, CARCASSONNE
Mme LASSALE, 10, rue Paul-Riquet, PERPIGNAN

DOCUMENTATION ET TARIFS :

Etablissements GRANJON

USINE DE FORESTA

Saint-Marcel - MARSEILLE

Télé. : Garib. 95-10

R C. Marseille 23.944

SAINT-GOBAIN

ENGRAIS

simples et composés pour la Vigne et les Cultures Méridionales

Sulfate de cuivre - Bouillie sulfocalcique

Arséniate de Plomb en poudre

Sulfate de Calcium pour la désinfection des sols

PRODUITS CHIMIQUES
pour l'œnologie et le matériel vinaire

SUBSTANCES DE CROISSANCE DE L'AMSTERDAMSCHE CHININEFABRIEK

STIMURHIZ	AGERMINE	APERDEX
pour les boutures et reprises	pour la conservation des tubercules (pommes de terre)	contre la chute prématurée des fruits

Renseignements commerciaux : AGENCE DE SÈTE, 52, rue Caraussane.

Renseignements techniques : Délégation agronomique, 9 bis, rue Mocquin-Tendon, MONTPELLIER

Les Grandes Pépinières du Sud-Est

(VAUCLUSE) **CARPENTRAS** (VAUCLUSE)

« Les plus beaux
PLANTS
DE VIGNES
à la source
de production. »

TÉLÉGRAMME
PÉPINIÈRES-CARPENTRAS

SIÈGE SOCIAL :
MARSEILLE
Boul. de la Liberté, 35

O

ADRESSER
toute la correspondance à
CARPENTRAS

C'est aux GRANDES PÉPINIÈRES du SUD-EST
que nous devons
nos plus belles grappes

PLANTS
GREFFÉS-SOUDÉS
—
PLANTS RACINÉS
—
BOUTURES
—
PRODUCTEURS
DIRECTS

TÉLÉPHONE
162 CARPENTRAS

MAISONS AUTONOMES A

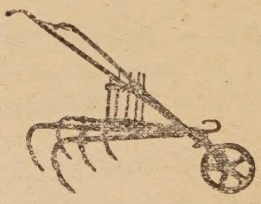
ALGER
1, Rue de Mulhouse, 1

TUNIS
16, rue d'Angleterre, 16

NOUVEAU CULTIVATEUR A DENTS INDÉPENDANTES

POUR LA CULTURE DE LA VIGNE (*Brevet Français n° 872-530*)

Deux Modèles
5 dents
—
Un de 55 cent. et
l'autre de 75 cent. de larg.
—



Peut se livrer
en
plus grand nombre
de dents
—

C'est l'appareil parfait pour la culture de la vigne, le résultat obtenu est surprenant. Avec un minimum de façons, il maintient le sol ameubli, sans herbes et sans mottes.
Pour tous renseignements complémentaires s'adresser :
Pierre MONESTIER et fils, constructeurs, CASTELNAUDARY (Aude)

PÉPINIÈRES BOUILLARD

BOIS ET PLANTS DE VIGNES EN GROS

CARPENTRAS (VAUCLUSE)

Les Produits Insecticides
et Anticryptogamiques

SALAVERT

sont de qualité réputée
pour la protection des plantes en

AGRICULTURE
VITICULTURE
ARBORICULTURE
CULTURE MARAICHÈRE
HORTICULTURE etc...

Produits à base de : **FLUOR - ROTENONE**
ARSENIC - SOUFRE - CUIVRE etc...

- ENGRAIS ET DÉSHERBANTS -

Manufacture des Produits Chimiques Rhône-Loire
P. SALAVERT à ROANNE (Loire)

Toutes Variétés
de Vignes

Vignes françaises
Producteurs directs racinés
Hybrides greffés
Variétés de Table
Porte-greffes racinés

E. LEMERLE
67, Route de Clisson, 67
NANTES
Loire-Inférieure

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS :-:

Protection complète contre l'oïdium

avec le

SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garantie : 30 p. 100 de soufre libre
Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES et d'EXPLOITATIONS MINIÈRES
10, avenue Georges-V, PARIS — 18, avenue Foch, NARBONNE

Ne perdez plus de **LAPINS**
Ne perdez plus de **VOLAILLES**

Méthodes pratiques, nouvelles
— efficaces et économiques —

:: Notice n° 9 et renseignements gratuits sur demande :

Laboratoires Avicoles du Docteur O.-G. LISSOT
PACY-sur-EURE (EURE)

UN FIL *seul* SUFFIT

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE
ÉLECTRIC-CLOTSEUL
Etablissements Le Nourrisseul.
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IV°)
Demander la notice gratuite

Des œufs toute l'année

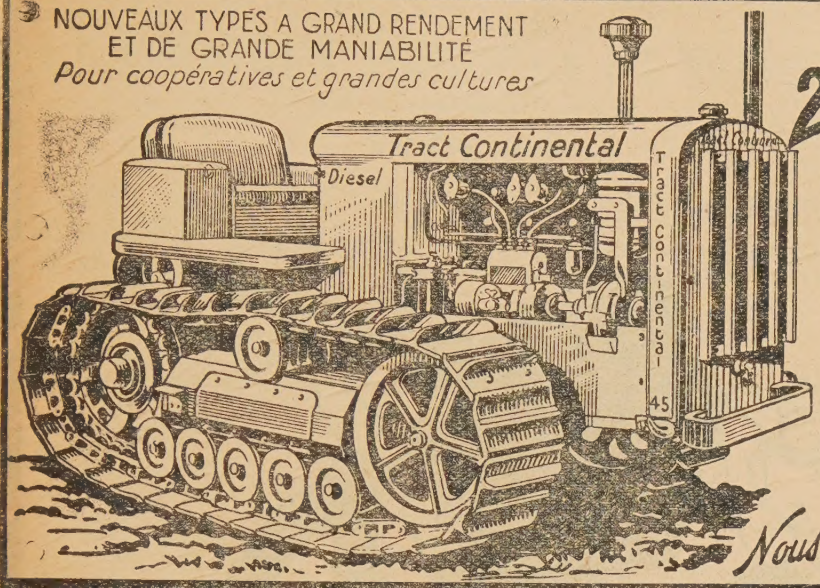
Des œufs en abondance, des poules qui pondent, même l'hiver, grâce à l'action stimulante et fortifiante de l'

OVIGASE
C'est un produit
CHARLES AURAIX
COMBRONDE (Puy-de-Dôme)
EN VENTE :
DROGUERIES, PHARMACIES, GRAINETERIES, ETC..

Agent pour l'Algérie Paul VALENTIN
139, rue Carnot, ALGER.

Tract Continental TYPE 45 DIESEL

NOUVEAUX TYPES A GRAND RENDEMENT
ET DE GRANDE MANIABILITÉ
Pour coopératives et grandes cultures



2 Types :

1er
"LABOUR"
55 CV
DIESEL
largeur 1m60
Consom. 4 1/2 à 5 1/2 Heure

2me
"VIGNERON"
35 CV
DIESEL
Largeur 1m10
Consom. 4 à 5 Litres Heure

Nous Consulter

ETABLISSEMENTS RICHARD FRÈRES
17 à 21, RUE DE St CYR - LYON TEL : BURDEAU 75-53 - 75-54

PAB
PRODUITS
AGRICOLES
BÉVENGUT

Pour pulvérisation :
Cuivre colloïdal BÉMO
Soufre colloïdal BÉMO
Cryolithe colloïdale BÉMO

Pour poudrage :
Poudre biquinze PAB
Poudre monoquinze PAB

LES ÉTABLISSEMENTS PIERRE BÉVENGUT
74, bd Victor-Hugo, CLICHY (Seine)
Usines à CLICHY (Seine) et PIERRE-BÉNITE (Rhône)

LA LITTORALE

BÉZIERS

63me Année. — Nos 48-49 18 Décembre 1946

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

J. Branas. — Chronique. — Un des Beaux-arts : la modernisation. — Dans le Sud-Ouest. 333
L. Alabouvette. — Utilisation des marcs de raisins pour la fumure des terres. 337
R. Roussel. — Rôle du Service de la protection des végétaux dans l'économie française. 339
L. Levadoux. — Chronique du court-noué. 341
R. Libes. — Culture ultra-moderne du pommier. 342
Partie officielle. — Blocage des bois et plants de vigne. — Le prix des betteraves sucrières est fixé à 1.791 francs la tonne. — Régime applicable aux vins à appellation contrôlée. — Loi sur les dommages de guerre. 344
Questions diverses. — **V. C.** Ne pas faire de cultures intercalaires entre les arbres fruitiers. — Sucre de cannes et sucre de betteraves. . . . 351
Informations. — Déclarations de récolte. — Motion sur la commercialisation des céréales secondaires. — Le premier grand concours international avicole et le grand concours apicole. 351
Revue des livres. — **Eq. Arv.** L'Ampélographie des pays balkaniques. . 352
Bulletin commercial. 356

CHRONIQUE

Un des Beaux-arts : la modernisation

Parce que la guerre a entraîné des destructions considérables dans notre pays, qu'elle nous a mis en contact avec d'autres peuples, d'autres méthodes, qu'appauvris à l'excès, nous avons souvent perdu le privilège d'être un exemple et que d'autres que nous tenaient la barre, beaucoup ont paru découvrir que nous étions un vieux peuple, chargé de traditions dépassées par les événements et qu'il convenait de nous moderniser. Soit. Mais n'est-il pas digne de remarque que, pour venir du fond des âges jusqu'à ce siècle tumultueux, nous nous sommes nécessairement adaptés à des conditions changeantes et que, devant des conditions nouvelles, nous montrerons probablement encore les mêmes qualités, qui sont aussi, on l'a assez dit, les défauts de notre race ?

*
**

Il est aussi question, en viticulture, de *moderniser*... Chaque tranche de vie a ainsi son vocabulaire où reviennent les mots-clefs. La surproduction d'autrefois avait le sien, riche de néologismes, que toute une cohorte d'économistes n'évoque peut-être pas sans regrets, mais à l'emploi desquels les circonstances ne se prêtent plus. Les temps ont changé, et il faut parler un autre langage, user de termes nouveaux dont la signification est encore confuse, chacun les entendant un peu à sa manière.

Pour les uns, moderniser consiste à développer la mécanisation : c'est une vue un peu courte, car tel qui laboure au tracteur peut retarder sur son temps par bien d'autres côtés.

Chez d'autres, l'ambition se borne à la satisfaction des besoins immédiats : engrais, anticryptogamiques, machines...

Ou bien, considérant que l'action concertée au sein de groupements coopératifs est un facteur de progrès et même de liberté, certains font porter tous leurs efforts sur l'organisation professionnelle.

Si la modernisation souhaitée se bornait à ces modestes objets, elle se ferait probablement toute seule sous la pression de la nécessité, car elle ne serait alors qu'un aspect temporaire de l'évolution permanente de la culture de la vigne dans notre pays. Et ce sont les données de cette évolution qu'il serait important de dégager.

***

On peut affirmer qu'*une évolution de la viticulture qui ne tend pas à diminuer les charges de main-d'œuvre des exploitations ainsi que les efforts physiques des exécutants n'a plus aucune chance de se produire.* Il en est ainsi depuis un siècle et demi et il en sera encore ainsi dans l'avenir. Jusqu'ici, tous les changements survenus dans les pratiques viticoles ont eu pour objet principal de rendre plus rapide et moins pénible l'exécution des travaux manuels, et c'est là une tendance que tout homme de cœur ne peut qu'approuver ; elle se traduit par le perfectionnement de l'outillage et des modifications dans le mode de conduite de la vigne.

Il n'est guère moins contestable que la juste volonté de chacun *d'avoir l'usage d'une part convenable des richesses exige une production abondante à bon marché.* Les prix de revient variant considérablement d'une exploitation à l'autre, cette revendication voue à l'écrasement inévitable les exploitants maladroits ou malchanceux, ainsi que les exploitations inadaptées. Pour eux, la modernisation est mortelle, et il n'est que de regarder nos coteaux se dénuder pour s'en convaincre. La question se pose alors de savoir si, comme elle le fait souvent, la collectivité doit secourir à grand frais ces inadaptés ou bien si elle doit accepter froidement leur disparition pour aussi cruelle qu'elle apparaisse. Tout en remarquant qu'il est contradictoire de poursuivre la diminution du prix de revient tout en soutenant les producteurs défavorisés, il y a lieu de constater que le problème n'a rien de technique et qu'il est, surtout, politique.

Il est enfin nécessaire *que la production* facile de richesses abondantes pour que tout le monde en use *se fasse sans que les produits perdent leurs qualités essentielles.* Le vin est consommé non par hygiène ou par nécessité, mais en raison de l'agrément que procure sa consommation. S'il cesse d'être agréable d'en boire, on se désaltèrera avec d'autres boissons.

Je suis le premier à reconnaître sinon l'aspect paradoxal, du moins les contradictions contenues dans une proposition qui tend ainsi à faire produire *bon, à bon marché, sans se fatiguer.* On peut me reprocher de m'éloigner de la réalité, mais ceux, innombrables, qui produisent mauvais à grands frais et à grand'peine ne s'en éloignent-ils pas davantage ? Les solutions — ce singulier problème en comportant plusieurs — ne sont pas de moi, ni de nos « modernisateurs » du moment : elles sont inscrites dans notre histoire viticole et aussi, en regardant bien, dans l'état actuel des choses.

*
**

Les réactions des exploitants uniquement animés par *le profit* déterminent une orientation de la production qu'il est édifiant de constater. Elles se manifestent diversement.

1° **Utilisation des situations naturelles favorables.** — Tout le territoire ne convient pas également à la culture de la vigne, et il est logique d'exploiter les situations favorables et d'abandonner les autres.

Au point de vue climatique, les possibilités offertes à la vigne croissent du Nord au Sud, car, dans les régions septentrionales, les gelées sont plus fréquentes, les degrés moins élevés, les possibilités de rendement plus faibles. *Si toutes autres choses étaient égales,* on produirait un vin ordinaire à meilleur compte dans le Midi que dans la vallée de la Loire ; dans les mêmes conditions techniques (cépage) on obtient un vin d'autant plus corsé qu'il est récolté plus au Sud. En retrouvant les vins d'Algérie avec une satisfaction que reflète parfois sa presse, le commerce n'a pas d'autre sentiment. Ceci revient à constater que les exploitations viticoles des « pays du soleil », selon l'expression dont usait M. Ravaz, sont mieux placées que les autres.

A la même latitude, il existe des coteaux et des plaines dans lesquelles, en dépit d'une certaine irrégularité de la production, les rendements sont plus élevés.

Il est clair que le producteur des plaines du Midi peut obtenir à bien meilleur prix la même quantité de vin ordinaire qu'un exploitant d'un vignoble de coteau du Nord-Est ou même du Sud-Ouest. En conséquence, la vigne quitte les situations défavorables (Nord, coteaux) et tend à occuper celles qui lui conviennent le mieux (Midi, plaines). C'est ainsi qu'on pourrait obtenir naturellement le bon marché et l'abondance, mais c'est là une possibilité qui est d'ordre général, je veux dire qu'elle n'intéresse que l'ensemble de la production, un exploitant déterminé, bien que soumis à cette loi, n'ayant pas le pouvoir de déplacer son exploitation vers la chaleur ni vers la plaine, et encore moins celui de modifier les conditions naturelles qui l'environnent.

2° **La permanence d'un profit suffisant** commande l'existence même des exploitations ; si aucun problème de cet ordre ne se pose quand elles sont favorablement situées, c'est, dans le cas contraire, la condition de leur pérennité et, par le fait même, le seul souci de ceux qui les conduisent. Et il existe plusieurs solutions.

L'augmentation des rendements en est une. Comme les pratiques culturales (taille, labours, fumures, porte-greffes) ne permettent pas de dépasser un certain plafond, on se résout à donner dans l'encépagement une place de plus en plus grandes aux cépages à gros rendement. Si la qualité en souffre, on compte sur le voisin pour y remédier, en pensant, bien à tort le plus souvent, qu'il restera attaché aux bons cépages. Il n'est pas niable, et c'est un phénomène depuis longtemps déploré, que les mauvais cépages chassent les bons.

La diminution du prix de revient peut être obtenue par plusieurs autres moyens.

La culture intensive, qui est indépendante de l'étendue des exploitations, et qui est aussi bien le fait de la petite que de la grande propriété, exige travail et capitaux ; pour être rentable, elle demande aussi

de la compétence. Si l'un de ces éléments vient à faire défaut, l'exploitant n'a plus d'autre issue que la contraction progressive de ses dépenses, mais ce moyen de durer n'est pas gratuit puisqu'il entraîne inévitablement la dégradation et la disparition de l'exploitation au bout d'un temps plus ou moins long (invasion par le chiendent ; affaiblissement des souches ; proportion excessive des manquants, etc...). C'est une réalité que la propriété viticole ne s'accommode pas de la culture extensive dans laquelle se cantonnent cependant, volontairement ou non, les exploitants faibles ou inhabiles, et cela, évidemment, aux dépens de la collectivité.

La culture des hybrides met en œuvre des cépages rustiques, partiellement résistants aux maladies, qui, à première vue, permettent l'obtention de vin courant à meilleur compte. Même en écartant le risque de désaffection pour le produit qui résulterait d'une diminution trop sensible de sa qualité, il n'est pas prouvé, d'une manière indubitable, que la culture des hybrides, par les méthodes intensives de la monoculture, donne des résultats supérieurs, dans les situations naturellement favorables à la vigne. Elle reste, à mon sens, la réaction purement défensive des producteurs incapables de lutter efficacement pour le profit, soit parce qu'ils se trouvent placés dans une situation naturelle défavorable, soit encore parce qu'ils ne sont pas, par défaut de moyens techniques ou financiers, en mesure de conduire convenablement une exploitation ordinaire. Dans ce dernier cas, d'ailleurs, ils commettent une erreur en ce sens que les hybrides ne supportent pas mieux que les cépages français les effets de l'inculture et du mauvais entretien et qu'ils les supportent peut-être plus mal.

La polyculture, qui permet d'obtenir simultanément plusieurs produits, permet aussi de livrer l'un d'eux à très bon marché. Elle permet, encore avec les hybrides, d'exploiter la différence sensible qui sépare le revenu de la culture de la vigne de celui des cultures annuelles par exemple.

3° **Le recours à la collectivité** est la réaction naturelle des producteurs les moins favorisés ; la taxation des vins ainsi que l'ensemble de notre législation viticole en donnent de multiples exemples ; une éventuelle Caisse de calamités ne serait que l'expression de la même tendance dont j'ai noté plus haut qu'en soutenant les exploitants économiquement faibles elle ne faisait que s'opposer à l'action brutale des lois naturelles.

*
**

Et alors ? Au carrefour de ces influences si diverses on peut bien se demander sur quelle doctrine repose la modernisation de nos méthodes et en quoi, finalement, celle-ci consiste ?

On pourrait rechercher cette doctrine ; ce serait poser des questions indiscrètes ou, au moins, ennuyeuses. Mais en ce siècle de bâtisseurs, la nécessité d'une unité permanente et absolue des viticulteurs, le sentiment que cette unité est une création difficile et continue devraient être mieux ressentis que jamais. Les raisons ne manquent pas pour lesquelles cette unité ne peut se faire et se maintenir uniquement autour du profit. Une seule doctrine est durable : d'abord défendre et améliorer la qualité des produits ; puis, à qualité égale, diminuer les prix de revient.

On voit bien ce qu'il faut faire pour que la qualité soit conservée et améliorée : le difficile est de le réaliser ; on voit mal les règles à suivre pour diminuer les prix de revient ainsi que les bureaux d'études capables de les déterminer.

Dans le Sud-Ouest

Nous recevons la lettre suivante :

« Votre revue gagnerait en intérêt, pour nous autres du Sud-Ouest, « si vous aviez parfois des collaborateurs pouvant vous donner des études « sur les vignes et les plants de notre région, spécialement sur les porte-« greffes nouveaux pouvant convenir à nos appellations contrôlées. »

DE B..., à T... (Dordogne).

La suggestion de notre correspondant est des plus intéressantes et on ne peut qu'applaudir des deux mains. Mais..., il est plus difficile de passer aux actes.

Le Sud-Ouest en général, et Bordeaux en particulier, étaient, à une certaine époque, un foyer d'études des questions viticoles ; il n'est que de rappeler les publications si remarquables d'A. d'ARMAILHACQ et d'Auguste PETIT-LAFITTE, le nom d'A. MILLARDET, de penser à quelques autres, pour se persuader de la place notable que la vigne et sa culture (je ne parle pas de l'œnologie) tenaient dans la vie intellectuelle régionale : on observait, on expérimentait et l'on publiait. C'était il y a trois-quarts de siècle et davantage même. Pareil état de choses était justifié par la place de la viticulture dans l'économie de la région.

Les choses ont un peu changé depuis ; et tout se passe comme si la vigne — qui, pourtant, nourrit son homme et depuis quelques années le nourrit bien — n'était plus un sujet digne d'attention : pas d'expériences, peu d'observations, peu de publications. C'est, probablement, que tout va bien : Nous n'avons pas cette impression.

Réveiller l'intérêt paraît bien difficile, mais non impossible : ce n'est qu'une question d'hommes. Les sociétés agricoles, les organisations professionnelles et l'Etat lui-même ont probablement leur mot à dire.

D'ici là, il sera bien difficile de donner satisfaction à notre correspondant. Ne voudrait-il pas nous donner aussi son opinion là-dessus ?

J. BRANAS.

UTILISATION DES MARCS DE RAISINS

POUR LA FUMURE DES TERRES

L'humus, élément essentiel de la fertilité des sols, dont il améliore les propriétés physiques (structure, perméabilité, résistance à la sécheresse, conditions de travail), chimiques et biologiques (rétention et utilisation des éléments fertilisants en réserve dans le sol ou apportés par les engrais) est contenu en quantités très insuffisantes dans la plupart des terres du Midi.

Dans cette région, en effet, en raison du climat et de la présence fréquente de calcaire dans le sol, la destruction de l'humus est très rapide.

C'est dire que, plus qu'ailleurs, l'apport de fumures organiques fréquentes s'impose. Or, le fumier de ferme, source principale de matières organiques, est rare et cher. La fabrication du fumier artificiel exige l'utilisation de paille dont on manque aussi. Quant à la culture particulièrement recommandée des engrais verts (vesce, trèfle incarnat, mélilot, moutarde, colza, etc...) elle est encore trop rarement pratiquée.

On ne saurait assez souligner l'intérêt que présente l'utilisation des gadoues ou ordures ménagères des villes pour l'entretien des réserves d'humus du sol.

Les marcs de raisin, couramment employés comme fumure par de nombreux vignerons, se comportent à la fois comme un amendement organique, générateur d'humus et comme un engrais.

Après distillation, ils renferment en moyenne, pour 100 kilogrammes de marcs, de 0 kgr. 700 à 1 kgr. 100 d'azote, 0 kgr. 100 à 0 kgr. 300 d'acide phosphorique et 0 kgr. 500 à 0 kgr. 700 de potasse, c'est-à-dire autant d'acide phosphorique et de potasse que le fumier et davantage d'azote.

Cependant, l'action du marc se trouve réduite par le fait qu'étant acide sa décomposition dans le sol est lente.

Dans le but de remédier à cet inconvénient et d'obtenir un produit plus riche, on peut recourir avec profit au *procédé Roos,* dont voici la technique.

On constitue, sur une aire de sol battu, une couche de marc de 20 à 25 centimètres d'épaisseur, sur laquelle on répand à la volée, pour 100 kilogrammes de marc, 4 kilogrammes de scories ou 2 kilogrammes de chaux ordinaire blutée et 2 kilogrammes de phosphates naturels pulvérisés) et 2 ou 3 kilogrammes de chlorure de potassium ou de sulfate de potasse. Puis, on arrose avec un purin artificiel composé, pour un hectolitre d'eau, de 2 kgr. 500 de sulfate d'ammoniaque et de 1 kilogramme de chaux vive et préparé de la façon suivante :

On éteint d'abord la chaux vive avec un peu d'eau ; puis, on fait un lait de chaux en ajoutant le reste de l'eau et, enfin, on ajoute le sulfate d'ammoniaque qu'on dissout complètement en brassant vigoureusement. La couche de marc ayant reçu scories et potasse est arrosée copieusement avec cette solution (30 litres environ par mètre carré).

Sur cette première couche, on édifie d'une manière identique d'autres couches auxquelles on ajoute au fur et à mesure les mêmes produits et qu'on arrose avec le même liquide, et on recouvre le tas obtenu d'une couche de 10 à 15 centimètres de terre.

Le marc fermente bientôt ; sa température s'échauffe et son acidité est neutralisée par la chaux. Au bout de deux à trois semaines, on démolit ce tas et on le reforme à côté en le recouvrant de terre.

Au bout de quelques mois, on obtient ainsi un engrais qui dose 1 kgr. 5 p. 100 de chacun des trois éléments fertilisants et qui est beaucoup plus rapidement assimilable.

On peut l'employer, pour la vigne, à la dose de 1 kgr. 500 à 3 kilogrammes par souche.

L. Alabouvette.

ROLE DU SERVICE DE LA PROTECTION DES VÉGÉTAUX
DANS L'ECONOMIE FRANÇAISE

Dans un pays foncièrement agricole comme la France, est-il besoin de rappeler qu'à la suite des crises provoquées par les guerres, c'est surtout à son agriculture que notre grand pays a dû ses redressements rapides ; l'agriculture possède donc une place de tout premier ordre dans l'économie française.

Il est cependant regrettable de constater que l'agriculteur en général ne tient pas assez compte de certains facteurs techniques ayant une incidence directe sur l'économie d'un pays et dont il sous-estime bien souvent toute la valeur.

De nos jours encore, l'observation faite par un agronome censé se trouve être malheureusement d'actualité, à savoir que « l'agriculteur ne récolte que ce que les parasites veulent bien lui laisser ». Il est en effet d'usage courant dans nos bonnes campagnes d'effectuer, durant une longue année, et sous un ciel plus ou moins clément, des travaux pénibles commençant avec le jour et se terminant souvent avec lui. Cette somme d'énergie et de labeur acharné mérite-t-elle vraiment d'être à la merci de ravageurs, qui font subir à notre paysannerie un lourd tribu, grévant chaque année notre Economie de plusieurs milliards de francs.

L'agriculteur est généralement fataliste, et le temps, bien souvent, supporte toute la responsabilité d'une récolte perdue, ou bien, ce qui est plus fréquent, il constate la chose, tristement certes, en partant du principe qu'il ne peut rien et qu'en agriculture, plus que partout ailleurs, le temps seul est le grand responsable. Ce qui l'amène à classer les années d'une façon particulière ; il vous dira, par exemple, « c'est une année à mildiou », « c'est une année à sauterelles » « une année à chenilles », etc..., et puis ce sera tout pour certains ; pour d'autres, qui décideront de se défendre, ce sera la lutte déclarée, ils mettront en œuvre pour combattre le parasite des moyens aussi puissants que ceux qu'ils ont utilisés pour la bonne venue de leur récolte, en ne s'appuyant que sur un fait : « le voisin a commencé à traiter, c'est donc le moment », et voilà l'offensive déclenchée pour une région, sans être certain bien souvent qu'il pourra à coup sûr préserver sa récolte. Les résultats se traduisent couramment par la mise en œuvre de produits rares, d'une main-d'œuvre coûteuse, autant d'interventions qui se chiffrent par un prix de revient excessif, non motivé, grévant lourdement le budget de l'exploitant.

Certes, le temps favorise le développement de certains parasites ; il est actuellement démontré que les parasites ont besoin pour se propager de la réunion de conditions atmosphériques bien déterminées. Ne serait-il pas plus logique et plus économique surtout de baser la lutte sur les causes déterminant leur apparition et leur extension ? C'est ici qu'intervient le rôle du Service de la protection des végétaux.

Il est malheureusement regrettable de constater que l'agriculteur reste sourd, bien souvent, à nos cris d'alarme. Malgré nos efforts, nous ne rencontrons pas toujours la compréhension désirable, et nos appels restent souvent sans échos. Les résultats sont pourtant là, palpables et suffisamment démonstratifs pour ne laisser subsister aucun doute

dans les esprits, même septiques. Il est démontré incontestablement que les traitements effectués opportunément assurent la protection d'une récolte et contribuent, dans une certaine mesure, à sa conservation.

A un autre point de vue, et qui n'est pas de moindre importance, l'agriculteur doit compter avec la concurrence que lui feront les produits étrangers dans un temps qui peut être très proche, et nous devons admettre que si ces produits n'ont pas toujours la saveur qui caractérise ceux de nos terroirs, ils sont, par contre, d'une présentation et d'une conservation souvent impeccables, qualités appréciées à juste tire par le consommateur.

Enfin, si au cours de ces dernières années, les produits agricoles se sont écoulés avec une grande facilité sur nos marchés, quelques indices semblent démontrer qu'actuellement l'acheteur s'attarde davantage sur la qualité. L'offre et la demande paraissent devoir jouer leur rôle à nouveau, et seuls les produits sains et de bonne qualité seront retenus car, étant de meilleure conservation, ils pourront être écoulés pendant une période beaucoup plus longue et éviter ainsi les baisses de prix quelquefois très accusées que l'on observe souvent au moment de la récolte. Autant de considérations qui doivent amener logiquement l'exploitant vers l'exécution rationnelle des traitements.

Il est temps que l'agriculteur comprenne enfin où se trouvent ses intérêts, et qu'il soit à même de s'orienter vers des procédés modernes de lutte, délaissant les pratiques routinières et empiriques sur lesquelles on a jamais dit suffisamment de mal.

Enfin, il est bon qu'il sache orienter son choix vers les bons produits, qui ont fait leurs preuves dans la pratique, en écartant soigneusement les mixtures complexes et inefficaces, mais souvent présentées à lui sous une forme alléchante, avec des noms ronflants dont la lecture semble être une garantie.

La lutte individuelle des exploitants contre les parasites est certes rentable ; il est nécessaire de la préconiser si elle doit être considérée comme une étape vers la lutte collective, moins coûteuse et plus agissante. La pratique démontre que, par son application, on arrive à la destruction presque totale d'espèces parasites qui étaient considérées comme très préjudiciables ; chaque participant apportant sa pierre dans l'édifice d'un rempart de protection contre le parasitisme.

Nous en arrivons à préconiser la création de Groupements de défense contre les ennemis des cultures, réunissant les agriculteurs ayant des intérêts communs indispensables, trait-d'union entre les exploitants et nos services. Ces groupements, dont chaque commune rurale devrait être dotée, représenteront une force agissante qui est la solution idéale de l'avenir.

Nous ne saurions clore là notre exposé sans signaler l'importance du rôle des Stations d'avertissements agricoles de notre Service.

L'agriculteur, généralement, n'est pas en mesure de suivre l'évolution d'un parasite et de pouvoir lutter contre lui d'une façon certaine en s'appuyant sur ses propres observations. Si, certaines années, un parasite ne motive qu'un seul traitement, en d'autre temps, il demandera pour être détruit plusieurs interventions car, nous l'avons dit plus haut, le développement d'un parasite est lié aux conditions météorologiques, qui sont rarement les mêmes d'une année à l'autre. C'est aux Stations

d'avertissements agricoles qu'est dévolu ce rôle ; ces organismes, dotés de spécialistes, suivent l'évolution d'une maladie ou d'un insecte et sont en mesure de lancer des avis de traitement en temps opportun. Ces avis, diffusés soit par la presse, soit directement aux abonnés, offrent une garantie certaine et permettent, en assurant la défense de la récolte, de lutter le plus économiquement possible.

De ce qui précède, on comprend l'importance du rôle du Service de la protection des végétaux dans l'économie française. En permettant à l'agriculteur de bénéficier pleinement de l'effort fourni, il lui offre les possibilités de se défendre contre les parasites d'une manière efficace et économique. Enfin, il complète son action en surveillant attentivement l'importation des produits végétaux provenant de l'étranger, interdisant ainsi l'entrée en France de parasites nouveaux.

R. Roussel,
Ingénieur agricole, licencié ès sciences
Contrôleur de la Protection des végétaux
Circonscription de Montpellier

CHRONIQUE DU COURT-NOUÉ

(II)

M. S. Pontailler publie sous le titre « Que faut-il penser du court-noué ? », dans le *Journal de la France agricole* du 23 novembre 1946, l'analyse d'une séance de la Ligue nationale pour la défense des cultures, où la question du court-noué fut à l'ordre du jour. On verra par les courts extraits que nous en commentons qu'on est parfois à Paris encore bien mal informé de la nature et de l'importance de la maladie qui fait l'objet de cette chronique.

Le point central de l'argumentation de M. Pontailler est le suivant : « *Dire que le court-noué est une maladie à virus, c'est admettre sa transmission facile, notamment par des greffons malades et par le sol, d'où le plan de défense de M. Branas prévoyant en particulier des arrachages massifs, un contrôle sévère des pépinières, etc...* » Thème qui se retrouve dans la conclusion que nous citons intégralement : « *Que doit-on conclure de tout ceci ? C'est qu'il ne faut jamais s'emballer sur des hypothèses non confirmées, surtout quand il s'agit de questions aussi importantes que celle-ci. Le perfectionnement du microscope électronique permettra sans doute de savoir si oui ou non il existe un virus du court-noué, et il faudra également en déterminer toutes les causes, parasitaires ou physiologiques. Alors seulement il sera temps de préconiser des remèdes appropriés. Provoquer des mesures draconiennes quand on ignore presque tout d'une maladie est pour le moins imprudent ; le remède risque, en effet, d'être pire que le mal, mais il est des remèdes qui ne feront jamais de mal, ce sont les bonnes façons culturales, les bonnes tailles, les bonnes fumures* ».

Le malheur, dans tout cela, c'est que la transmissibilité du court-noué par le greffage et par le sol n'est pas une déduction théorique d'une hypothèse purement gratuite, mais au contraire une des nombreuses raisons qui ont conduit non seulement M. Arnaud, mais un

grand nombre de chercheurs étrangers à supposer une cause invisible, mais vivante (le virus), à cette maladie, dont les mycologues avaient renoncé de découvrir l'agent pathogène.

C'est parce que le court-noué est transmissible par les méthodes de multiplication ordinairement utilisées en viticulture (bouturage, greffage, marcottage), c'est parce qu'un sol ayant porté des vignes court-nouées reste susceptible de transmettre cette maladie pendant des années aux nouvelles plantations, c'est parce que la maladie s'étend lentement à partir de foyers que les mesures qualifiées de « draconiennes » ont été envisagées.

M. Pontailler semble être ennemi d'une surveillance des champs de pieds-mères et des pépinières, dont le principe n'est pourtant basé sur aucune hypothèse théorique, mais sur la simple constatation de faits qui ne sont, eux, que trop certains et trop facilement vérifiables. Ne serait-il pas criminel de permettre la multiplication et la vente de bois et de plants contaminés ?

L. Levadoux.

CULTURE ULTRA-MODERNE DU POMMIER

Sur leur verger de 10 hectares de pommiers, situé à 20 miles de Wenatchee, en remontant la rivière Columbia, les frères Auvils, de Orondo, ont réalisé des choses que de nombreux producteurs qualifient de colossales : éclaircir les pommes à l'aide de pulvérisations ; destruction des insectes par poudrages et pulvérisations de D. D. T. effectuées par aéroplanes ; réduction de 50 pour 100 des frais d'irrigation à l'aide de pulvérisations ; résolu le problème de la main-d'œuvre pour leur verger.

Cette année, les frères — qui mènent leur ranch depuis dix-huit ans — éclaircirent leurs arbres en pulvérisant la fleur avec une solution d'un sel de sodium de dinitro-orthocrésol. Cela fit un meilleur travail que l'éclaircissage à la main. Chaque arbre fut régulièrement et bien éclairci et porte de gros fruits sains. L'éclaircissage par pulvérisation nous coûte environ 2,5 cents par caisse (de 20 kilos). La moyenne de l'éclaircissage à la main est d'environ 10 cents par caisse pour les vergers produisant 1.000 caisses (50.000 kilos hectare), comme ceux d'Auvils.

Expliquant leur manière de pulvériser les fleurs, ils disent qu'ils pulvérisèrent leurs Delicious et Winesap exactement en pleine floraison, travaillant une demi-journée pendant quatre jours pour traiter tout le verger, exactement au maximum de floraison.

Ils pulvérisèrent leurs Golden Delicious deux fois. Aucune éclaircie à la main ne fut faite sur les Golden Delicious et Delicious. Les Winesaps furent finis d'éclaircir en moins d'une semaine.

Utilisées comme il faut, les pulvérisations éliminent la production alternative chaque deux ans et donne uniformément une bonne récolte chaque année.

Nous pensons que le procédé est meilleur que l'éclaircie à la main parce que la fleur-maîtresse est la seule à persister sur la lambourde.

En arrêtant à la floraison les fruits que l'on ne désire pas, 5 à 8 pour 100 environ de l'énergie végétative de l'arbre est économisée et va dans le fruit qui reste sur l'arbre jusqu'à la récolte au lieu de nourrir jusqu'à la dimention d'une balle de golf des fruits qui seront éclaircis.

Une chose à observer : l'homme qui pulvérise ne doit pas s'endormir et laver le même endroit vingt minutes. L'arbre aussi doit être en bonne condition. Ne pas traiter les arbres faibles ou malades.

L'expérience numéro deux cette année fut le poudrage avec une poudre au D. D. T. de 2 hectares de pommes Yellow transparent par aéroplane. Le fruit est aussi sain, disent-ils, que par les traitements au plomb. En poudrant, ils employèrent 50 kgr. de poudre par hectare chaque fois pour les trois poudrages. Les deux premières poudres étaient à 25 pour 100 de D. D. T., la troisième à 50 pour 100. Nous pensons pouvoir vendre ces pommes sans les nettoyer.

Ils ont utilisé aussi les pulvérisations au D. D. T. seulement. Trois traitements sans huile d'aucune sorte.

Le premier traitement eut lieu le 15 mai : 2 livres de 50 pour 100 D. D. T. pour 100 gallons.

Le second le 1er juin, une livre de D. D. T. à 50 pour 100.

Le troisième le 15 juin, une livre de D. D. T. à 50 pour 100.

Dans les deux premiers traitements, ils utilisèrent 1/3 de livre pour 100 d'un sel aminé de dinitro-orthocyclohexophénol. Dans le troisième, ils ajoutèrent un composé à base de roténone pour tuer les larves, pucerons et mites, y compris le puceron lanigère. Le contrôle est satisfaisant.

Ils n'emploierons pas d'autres traitements au D. D. T. car ils ne pensent pas que cela soit nécessaire.

Les frères pensent employer deux autres pulvérisations, le 1er et le 15 août, à base de roténone ovicide pour les œufs de Carpocapse pour les pontes tardives de deuxième génération.

Leur système d'arrosage par pulvérisation n'emploie que la moitié de l'eau nécessaire pour l'irrigation par ruissellement. Neuf hectares sont arrosés de la sorte, avec des tuyaux de 50 et 75 millimètres portables. Tout le système est alimenté par deux canalisations de 25 millimètres.

La plus grande économie de ce système est dans la main-d'œuvre. Il faut un homme expérimenté pour arroser par raies. Même un débutant peut déplacer les tuyaux et faire un bon travail d'irrigation par pulvérisation.

Les Auvils produisent le bœuf, le beurre et le lait nécessaire pour eux et les familles qui travaillent sur le ranch. Un grand jardin donne les petits fruits et les haricots. Tout ceci peut être conservé par congélation dans leur glacière.

Je n'ai pas l'impression que nous avons fait quelque chose que n'importe qui ne pourrait faire, disent-ils.

Better Fruit, août 1946.

Traduit par R. Libes,
Ingénieur agronome.

PARTIE OFFICIELLE

Blocage des bois et plants de vigne

Arrêté du 23 novembre 1946

Article premier. — A dater de la publication du présent arrêté, tous les bois et boutures greffables de vigne ainsi que les plants racinés des variétés 161-49, R. 110 et R. 99, sont bloqués chez les producteurs, les pépiniéristes et tous détenteurs.

Article 2. — Pour la campagne 1946-1947, la plantation des boutures greffables en vue de l'obtention de plants racinés porte-greffe est interdite.

Article 3. — Les producteurs ne pourront procéder à des expéditions que sur le vu d'un bon délivré en double exemplaire par le Service de sélection et de contrôle des bois et plants de vigne, qui précisera la nature de la marchandise et la quantité.

A cet effet, le producteur devra retourner au Service de sélection et de contrôle le duplicata du bon avec l'indication du destinataire.

Ces bons pourront être endossés.

Article 4. — La marchandise ne pourra circuler qu'accompagnée de l'original du bon délivré par le Service de sélection et de contrôle.

Toutefois, le transport d'échantillons, limités à cent unités par variété en vue de l'exposition sur les marchés, est toléré.

Article 5. — Les pépiniéristes ne pourront procéder à des expéditions que dans la limite des commandes prioritaires reçues par eux avant le 15 octobre 1946, conformément à l'accord du 29 août 1946, enregistré à la Commission consultative des bois et plants de vigne.

Article 6. — Toute infraction aux dispositions du présent arrêté entraînera pour le délinquant les sanctions prévues par les textes législatifs et réglementaires, et, notamment, la saisie de la marchandise par les services habilités au contrôle et le retrait de la carte professionnelle.

—«o»—

Le prix des betteraves sucrières est fixé à 1.791 francs la tonne

Un arrêté paru au *Bulletin Officiel* du 8 novembre vient de fixer, pour la campagne 1946-1947, les prix des betteraves industrielles.

Ces prix sont égaux au prix de base de la campagne 1945-1946 avant l'application de la clause mélasse, majorés de 671 francs.

Rappelons que l'année dernière le prix de la tonne de betteraves sucrières était de 1.120 francs, ce qui porte à 1.791 francs le prix de la tonne pour la présente campagne.

L'application de la clause mélasse prévue par l'article 10 de la décision n° 14 du G. N. I. P. B., est suspendue pour la campagne 1946-47.

Aux prix de base ainsi obtenus sont ajoutés, en conformité des dispositions du décret n° 46.868 du 30 avril 1946 relatif au plan de production betteravière :

1° Le montant de la taxe de solidarité agricole, soit 179 francs ;

2° Une somme de 12 fr. 50, destinée à la compensation de change des ouvriers belges ;

3° Une somme de 10 francs, destinée au financement de l'Institut technique de la betterave industrielle ;

4° Une somme de 10 francs, destinée à la Caisse de garantie contre les risques de guerre en remboursement des avances faites par l'Etat.

—«o»—

Régime applicable aux vins à appellation contrôlée

Arrêté du 23 novembre 1946

Article premier. — Le blocage des vins à appellation contrôlée de la récolte de 1946, institué par l'arrêté du 10 octobre 1946, est levé et les prix à la production et à tous les stades du commerce de ces vins peuvent être librement débattus entre vendeurs et acheteurs, sous réserve que les producteurs aient satisfait à l'obligation de livrer pour les besoins de l'exportation :

1° Au titre de la récolte de 1945, le contingent de 15 pour 100 de leur récolte prévu par l'arrêté n° 13873 du 2 janvier 1946 ;

2° Au titre de la récolte de 1946, un contingent égal à 10 pour 100 de leur production totale en vins à appellation contrôlée de cette récolte et aux prix et conditions stipulés aux articles ci-après.

Article 2. — Les prix de cession par les producteurs des vins provenant du contingent de 10 pour 100 visé à l'article 1er (§ 2e) ci-dessus sont fixés comme suit :

Vins dont les prix à la production fixés par les arrêtés nos 5265 et 6726 des 9 février et 29 juin 1943, modifiés et complétés par les textes subséquents, sont :

1° Inférieurs à 1.750 francs l'hectolitre : les prix fixés par les arrêtés susvisés pourront être majorés de 80 pour 100 au maximum ;

2° Compris entre 1.750 francs et 5.000 francs l'hectolitre : les prix fixés par les arrêtés susvisés pourront être majorés au maximum de 40 pour 100, sans pouvoir cependant excéder 6.000 francs l'hectolitre, ni être inférieurs à 3.150 francs l'hectolitre ;

3° Supérieurs à 5.000 francs l'hectolitre : les prix fixés par les arrêtés susvisés pourront être majorés de 10 pour 100, sans pouvoir être inférieurs à 6.000 francs l'hectolitre.

Article 3. — En vue d'assurer l'application des dispositions du présent arrêté, les mesures accessoires suivantes sont instituées :

1° Sont assujettis à la livraison d'un contingent de 10 pour 100, tous les producteurs dont la récolte totale en vins à appellation contrôlée est au moins égale à 20 hectolitres ;

2° La livraison des quantités représentant le contingent de 10 p. 100 doit être effectuée par priorité. Aucun titre de mouvement ne pourra être délivré par l'administration des Contributions indirectes pour les vins des récoltes de 1945 — lorsque le contingent de 15 pour 100 afférent à cette récolte n'a pas été livré — et de 1946 détenus par les producteurs avant que ces derniers aient livré la totalité des quantités correspondant aux contingents de 15 pour 100 et 10 pour 100 dont ils sont redevables ;

3° L'enlèvement à la propriété des quantités formant le contingent de 10 pour 100 ne pourra être opéré qu'au vu d'un bon d'approvisionnement à caractère impératif, qui sera délivré aux attributaires par les Commissions instituées par l'arrêté n° 13873 du 2 janvier 1946 article 4, § 5e). Ces bons ne pourront être délivrés qu'aux seuls négociants, viticulteurs et coopératives qui justifieront de références d'exportation au cours de la campagne 1945-1946 ;

4° Les attributaires de bons d'approvisionnement devront tenir un registre spécial sur lequel figureront, aux entrées, la nature et les quantités des vins collectés au titre du contingent de 10 pour 100, et aux sorties les quantités exportées.

Au 31 décembre 1947, les attributaires devront justifier de l'exportation d'une quantité de vins à appellation contrôlée égale à 130 p. 100 des quantités collectées au titre du contingent de 10 pour 100.

Les quantités figurant en « restes » à la balance du compte spécial seront soumises à une redevance, instituée au profit du Trésor, et basée sur la différence existant entre la moyenne du prix d'achat des vins reçus au titre du contingent de 10 pour 100 et la moyenne des cours de ces vins sur le marché intérieur à la même date.

Le montant de cette redevance sera égal à cette différence majorée de 50 pour 100 et sera déterminé par la Commission prévue par l'arrêté n° 13873 du 2 janvier 1946 (article 4, § 5e), au vu du registre spécial tenu par les attributaires de bons d'approvisionnement et vérifié, au préalable, par l'administration des Contributions indirectes. Les sommes exigibles seront constatées et recouvrées par la dite administration, suivant les règles et sous les garanties qui lui sont propres.

Article 4. — Toute infraction aux mesures accessoires instituées par le présent arrêté constitue la pratique des prix illicites prévue par le paragraphe 4e de l'article 36 de l'ordonnance du 30 juin 1945 relative aux prix.

—«o»—

Loi n° 46-2389 du 28 octobre 1946 sur les dommages de guerre

(SUITE)

—

TITRE III

De l'indemnité

SECTION I. — *Mode de calcul de l'indemnité*

A. — *Dispositions générales.*

Article 15. — Le droit à une indemnité de reconstitution n'est attribué qu'au sinistré qui reconstitue effectivement son bien.

Cette indemnité est égale à l'intégralité du coût de reconstitution du bien détruit, tel qu'il se comportait au moment du sinistre, déduction faite d'abattements destinés à tenir compte de sa vétusté et de son mauvais état, les dits abattements ne pouvant être supérieurs à 20 p. 100.

Toutefois, s'il est établi que le bien détruit a bénéficié d'amélioration de la part du locataire, le propriétaire ne pourra personnellement prétendre à la reconstitution de son bien que tel qu'il se comportait au moment où le locataire en a pris possession.

Le montant des abattements prévus à l'alinéa 2 ci-dessus est, à la demande du sinistré, couvert par des prêts consentis dans les conditions de l'article 44 ci-dessous.

L'indemnité est versée suivant l'ordre de priorité fixé pour la catégorie à laquelle appartient le bien sinistré, par application des dispositions de l'article 4 ci-dessus.

Elle ne peut, en aucun cas, excéder les dépenses réellement faites.

Article 16. — L'indemnité ne tient pas compte des aménagements ou éléments purement somptuaires que pouvait comporter le bien détruit.

Article 17. — Sont déduits de l'indemnité de reconstitution :

1° Le montant de la participation accordée par l'Etat sous forme de travaux définitifs directement exécutés par lui ou sous forme de prestations en nature ;

2° Toutes sommes versées au sinistré soit par une autorité française ou alliée, soit par l'ennemi, en réparation d'une partie du dommage subi ;

3° Toutes sommes versées au sinistré en exécution d'un contrat d'assurance, défalcation faite des charges d'assurance qu'il n'aurait pas été autorisé, par une disposition législative ou réglementaire, à incorporer dans les prix.

Article 18. — L'Etat est, à due concurrence du montant des indemnités qui leur sont allouées, subrogé aux droits et actions des bénéficiaires de la présente loi à l'égard de toute personne physique ou morale tenue de rembourser ou de couvrir tout ou partie des dommages visés par la dite loi.

Article 19. — Si le sinistré déclare renoncer à la reconstitution ou si, dans un délai qui sera fixé par le Ministre de la reconstruction et de l'urbanisme, il n'a pas, sauf cas de force majeure, entrepris cette reconstitution, il n'a droit qu'à une indemnité d'éviction égale à 30 pour 100 de l'indemnité de reconstitution évaluée à la date de la renonciation ou à l'expiration du délai précité.

L'Etat se libère par la remise d'un titre nominatif productif d'intérêts.

Toutefois, le sinistré peut, sur sa demande, obtenir que l'indemnité d'éviction lui soit réglée en tout ou partie sous forme d'une rente viagère.

Une loi déterminera les conditions d'application des deux alinéas précédents.

Le sinistré âgé de plus de soixante-cinq ans qui déclare renoncer à la reconstitution, peut bénéficier d'une rente viagère calculée sur 50 p. 100 de l'indemnité de reconstitution, à la condition que cette indemnité ne dépasse pas un plafond de 2 millions de francs.

En matière de reconstitution de biens meubles d'usage courant ou familial, l'indemnité d'éviction est égale à la moitié de l'indemnité de reconstitution. Elle est payée en espèces.

En cas de non-reconstitution des bâtiments d'une exploitation agricole existant à la date du 1er septembre 1939, l'attribution de l'indemnité d'éviction est soumise à des conditions d'emploi. Elle ne peut être allouée qu'après avis formellement motivé de la Commission prévue à l'article 18 de l'ordonnance du 17 octobre 1945, modifié par l'article 15 de la loi du 13 avril 1946.

B. — *Modalités particulières à certaines catégories de biens.*

Article 20. — Le coût de la reconstitution totale ou partielle des immeubles bâtis est calculé d'après le prix forfaitaire des éléments qui les constituent, tel qu'il est fixé dans un bordereau général.

La nomenclature des éléments et leur prix unitaire fixés dans le dit bordereau sont arrêtés par le Ministre de la reconstruction et de l'urbanisme, sur l'avis conforme d'une commission dont le président sera désigné par le Ministre de la recontruction et de l'urbanisme, et qui comprendra, en nombre égal, des représentants de l'Etat et des représentants des sinistrés. Ce prix est, dans chaque département, affecté de coefficients que le Ministre arrête périodiquement, sur la proposition de la Commission départementale de la reconstruction.

Lorsque, en raison de la nature du dommage ou de la faible étendue des réparations, il ne peut être fait application du bordereau à tous ou à certains de ces éléments, le coût de ceux-ci est calculé sur le montant contrôlé des travaux nécessaires à leur remise en état.

Le coût de la reconstitution du dommage est toujours payé au sinistré, au moment de la liquidation définitive du dossier, au prix réel du montant contrôlé des travaux nécessaires à la reconstitution du bien détruit.

Article 21. — L'indemnité de reconstitution des biens meubles d'usage courant ou familial est fixée d'après le coût de reconstitution de ces biens calculé dans les conditions suivantes :

1° Lorsque le sinistré apporte la preuve de la valeur du mobilier détruit, le coût de reconstitution de ce mobilier est réputé égal à cette valeur calculée au jour de la décision attributive d'indemnité.

En cas de destruction partielle, et si le sinistré n'apporte que la preuve de la valeur globale du mobilier, le coût de reconstitution est calculé de la même manière, au prorata du sinistre mobilier.

2° Lorsque le sinistré, sans pouvoir apporter la preuve de la valeur du mobilier détruit, justifie de sa consistance, le coût de reconstitution en est calculé d'après le prix forfaitaire d'objets de même nature ; ces prix sont établis par la Commission prévue à l'article précédent.

3° Lorsque le sinistré ne justifie ni de la valeur, ni de la consistance du mobilier détruit, le coût de reconstitution en est fixé forfaitairement à 90.000 francs par foyer si le mobilier est entièrement détruit.

Ce forfait est, en cas de destruction partielle, fixé au prorata du sinistre mobilier.

Il est majoré de 30 pour 100 par enfant ou ascendant vivant au foyer et de 15 pour 100 pour toute autre personne vivant habituellement au foyer.

Article 22. — L'indemnité de reconstitution des éléments d'exploitation agricole, notamment : cheptel vif, récoltes faites ou sur pied, approvisionnements, stocks, matériel, outillage, mobilier professionnel, est calculée d'après les barèmes homologués, sur proposition des Commissions départementales des barèmes, par arrêtés du Ministre de la reconstruction et de l'urbanisme, du Ministre des finances et du Ministre de l'agriculture.

En ce qui concerne les approvisionnements, les récoltes faites et les stocks, l'indemnité de reconstitution est acquise au sinistré dans la limite des quantités utilisées ou produites au cours d'une campagne

agricole. Toutefois, les stocks qui portent normalement sur plusieurs campagnes, sont reconstitués en totalité.

Article 23. — Les dommages causés aux bois et forêts, vignes et vergers, pépinières, cultures horticoles et assimilées ouvrent droit à une indemnité égale à la somme :

1° Des frais de repeuplement ou de replantation ;

2° De la valeur vénale des éléments sinistrés, fixée au jour du règlement du sinistre, après avis de la Commission des barèmes visée à l'article 20 ; l'Etat se libère de cette partie de l'indemnité par la remise d'un titre nominatif productif d'intérêts.

Article 24. — L'indemnité de reconstitution physique et chimique des terrains agricoles bouleversés par le fait de guerre ou dont l'état de productivité s'est trouvé modifié du fait direct de l'occupation ennemie, est égale aux frais de remise de ces biens dans leur état antérieur d'exploitation et de productivité.

Article 25. — L'indemnité de reconstitution des éléments d'exploitation industrielle, commerciale, artisanale ou professionnelle, notamment matériel, outillage, accessoires, animaux, mobilier professionnel, etc..., est calculée d'après les barèmes homologués, sur proposition des Commissions départementales des barèmes, par arrêtés du Ministre de la reconstruction et de l'urbanisme, du Ministre des finances et des ministres intéressés.

L'indemnité de reconstitution des stocks, matières premières, produits finis ou marchandises affectés à un usage industriel, commercial ou artisanal, est acquise aux sinistrés dans la limite des quantités nécessaires au fonctionnement pendant trois mois de l'entreprise reconstituée, sauf dérogations par nature d'entreprises qui seront fixées par décret. Toutefois, les stocks dont la constitution résultait d'une obligation législative, réglementaire ou administrative, sont reconstitués en totalité.

Article 26. — Les travaux de destruction d'ouvrages militaires de toute nature établis par l'ennemi ou les travaux de remise en état de terrains sont exécutés par l'Etat ou remboursés par lui, lorsque l'intérêt de ces travaux justifie la dépense. Ces remboursements peuvent être déterminés sur la base d'une évaluation forfaitaire du coût des travaux.

Lorsque le Ministre de la reconstruction et de l'urbanisme décide, sur avis conforme du Ministre de l'agriculture, de ne pas procéder aux travaux, le sinistré reçoit une indemnité égale au préjudice exceptionnel causé par le maintien des lieux dans leur état, qui est évalué à la date de cette décision.

Article 27. — Aucun abattement pour vétusté ou mauvais état n'est opéré :

1° Pour les immeubles habités principalement soit par le propriétaire, soit par un de ses ascendants ou descendants, à la double condition que le propriétaire ne soit pas assujetti à l'impôt sur le revenu pour une somme supérieure à 500.000 francs, et que la valeur locative cadastrale de l'immeuble, évaluée conformément à la réglementation en vigueur au 1er janvier 1939, ne dépasse pas un maximum qui sera fixé par décret ;

2° Pour les bateaux armés à la pêche et d'une jauge brute inférieure à cinq tonneaux ;

3° Pour les immeubles publics ou d'utilité publique qui sont la pro-

priété des communes, des départements, des services, des fondations administratives qui s'y rattachent.

Article 28. — Lorsque des mesures conservatoires ont été prises par le sinistré pour éviter des dommages supplémentaires après sinistre ou pour empêcher leur aggravation, une indemnité est accordée de ce chef pour lui rembourser les dépenses utiles, dûment justifiées, qu'il a faites dans ce but.

Article 29. — Lorsque, postérieurement aux travaux de reconstitution ou de réparation effectués sur un bien sinistré, survient un nouveau sinistre, dont la réparation est prévue par la présente loi, rendant les travaux à nouveau nécessaires, il n'est opéré aucun abattement sur l'indemnité afférente à ces nouveaux travaux.

Article 30. — Est remboursé par l'Etat le coût de restauration des parties classées monuments historiques des immeubles endommagés appartenant aux bénéficiaires de la présente loi.

L'Etat peut également prendre à sa charge la restauration des parties non classées.

Le Ministre de l'Education nationale détermine l'étendue des travaux qui sont exécutés par l'administration des beaux-arts et à ses frais.

(à suivre).

QUESTIONS DIVERSES

Ne pas faire de culture intercalaire entre les arbres fruitiers

C'est ce qui résulte des essais faits par MM. Maume et Dulac dont ils ont donné le détail dans une note présentée à l'Académie d'agriculture. Ces essais ont duré de 1936 à 1941 et ont porté sur des pruniers et des abricotiers, entre lesquels on a planté de la vesce-avoine ; des rangées témoins ont été laissées sans plantes intercalaires.

La vesce-avoine semée à l'automne ou au printemps était fauchée deux ou trois fois par an et enfouie en vert. Le sol n'avait donc rien perdu de ses principes fertilisants, au contraire, il n'avait pu que s'enrichir de l'azote atmosphérique fixé par la vesce-avoine.

On a constaté le dépérissement progressif des arbres fruitiers associés avec la légumineuse ; en 1939, leur diamètre était moindre que celui des arbres témoins. Ils ont fourni moins de bois de taille en 1940. Ils ont moins bien fleuri et ont assimilé moins d'acide phosphorique et surtout moins de potasse. Le dépérissement était tel qu'il a fallu interrompre l'essai sous peine de voir mourir les arbres.

Ce dépérissement peut avoir deux causes essentielles : ou bien la moins bonne utilisation de l'eau du sol engazonné qui en évapore davantage, ou bien la concurrence vitale exercée par la plante intercalaire. Quoi qu'il en soit, la culture des plantes annuelles sous couvert d'arbres fruitiers est formellement déconseillée, surtout dans les régions où l'été est sec et chaud.

—«o»—

Sucre de cannes et sucre de betteraves

Une publication du Ministère du Ravitaillement intitulée *Plan d'orientation de la production agricole française,* n'a pas semblé pertinente à tous les points de vue.

On y suggère d'abandonner dans la Métropole les productions qui ne lui conviennent pas pour intensifier celles des vins, des eaux-de-vie, des fruits, des légumes, des fromages et des beurres et, parmi les productions à délaisser, on range les oléagineux, l'alcool carburant, la laine et le sucre de betteraves.

Nous avons déjà vu depuis 1939 ce qu'a coûté à l'économie française l'abandon des anciennes cultures du colza et de l'œillette pour être très circonspect à ce sujet. Quant à la canne à sucre, qui tient actuellement une si grande place dans l'activité agricole et industrielle de notre pays, ce serait certainement une grossière erreur que d'y renoncer. On a beau proclamer que la canne à sucre fournit 17 tonnes de sucre à l'hectare à Java, tandis que la betterave n'en donne que 3,6 chez nous, ce n'est pas une raison pour détruire une des plus belles création de l'agriculture au siècle dernier.

D'ailleurs, l'Angleterre, qui, elle, a intérêt plus que nous à vendre ses sucres coloniaux, a adopté la culture de la betterave dans la Métropole et fait, depuis la guerre, de gros efforts pour la développer.

V. C.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Déclarations de récolte

VOLUME TOTAL

	1945	1946
Hérault.....	6.838.867 hl.	5.707.243 hl.
Gard.....	2.798.472 (II)	2.697.018 (II)

Appellations contrôlées (à déduire du volume total)

Hérault.....	7.703 hl.	4.514 hl.
Gard.....	56.819 hl.	71.104 hl.

La récolte algérienne

	Hectolitres		Hectolitres
1934	22.042.700	1941	10.450.000
1935	18.910.047	1942	13.000.000
1936	11.526.828	1943	6.000.000
1937	15.414.628	1944	9.261.857
1938	21.484.802	1945	9.500.000
1939	17.816.000	1946	9.037.000
1940	14.034.000	.....	.....

—«o»—

Motion sur la commercialisation des céréales secondaires. — Le Conseil d'administration de l'Association générale des producteurs de blé, réuni le 20 novembre 1946, après avoir examiné la situation du marché des céréales secondaires,

constatant :

— l'échec complet de la réglementation actuelle ,

propose :

— que les céréales secondaires circulent librement, sous le régime des livraisons directes, dans les conditions suivantes : acquit de circulation portant mention du nom de l'organisme stockeur et délivré librement par les recettes buralistes contre paiement de la taxe statistique et de la taxe de solidarité agricole ;

indique :

que cette manière de faire — la moins mauvaise solution dans l'état actuel d'anarchie du marché — aurait cependant le grand avantage de permettre encore des échanges normaux entre les cultivateurs des régions productrices et déficitaires.

—«o»—

La Confédération Générale des Vignerons communique le télégramme suivant qu'elle vient de recevoir du Secrétariat général de la Fédération des Associations viticoles :

Après conversations avec Syndicat national commerce vins, Contributions indirectes et Service des boissons, circulaire application arrêté blocage chez négociants en gros. Stop. En fait, sortie 5 pour 100 libre par acquit reste autorisée.

—«o»—

AVICULTURE. — APICULTURE. — **Le premier Grand concours international avicole** et le **Grand concours apicole** auront lieu du 19 au 23 décembre 1946, au Parc des Expositions de la Porte de Versailles, boulevard Lefèvre, à Paris.

Pour tous renseignements, s'adresser à la Confédération française de l'aviculture, 1, rue Mondétour, Paris.

REVUE DES LIVRES

L'Ampélographie des pays balkaniques. — N. Nedeltcheff. — Ampelographija. — Universitetska biblioteka n° 197. Sofia, Imprimerie de la Cour, 1938, et Basile D. Krimpas, Ampélographie hellénique, Ministère de l'Agriculture, Athènes, vol. I, 1943, vol. II, 1944.

L'encépagement des pays balkaniques est peu connu du public viticole français. Il existe bien le travail de Guillon, mais celui-ci déjà ancien (1905) ne décrit qu'un petit nombre de variétés mal déterminées et observées uniquement dans l'enceinte des collections ampélographiques de l'Ecole nationale d'agriculture de Montpellier.

Deux anciens élèves de cette Ecole viennent, récemment, de combler cette lacune en ce qui concerne du moins la Bulgarie et la Grèce.

L'ampélographie du professeur Nedeltcheff, publiée à Sofia en 1938, appartient à la collection de la Bibliothèque universitaire bulgare ; cet ouvrage est, en principe, destiné aux étudiants de la Faculté d'agronomie de Sofia, et l'auteur fut sans nul doute obligé de suivre certaines normes imposées par la collection dans laquelle son travail s'intégrait, et dont

il ne s'agit pas ici de faire le procès. Il est certes naturel que les étudiants bulgares puissent prendre connaissance dans leur langue maternelle des données ampélographiques générales, mais il est infiniment regrettable que la partie vraiment originale et neuve du travail du Professeur de la Faculté d'agronomie de Sofia reste fermée à la grande majorité des lecteurs européens, alors que nous savons pertinemment que l'auteur écrit et parle notre langue avec aisance et pureté. Ces réserves faites, félicitons-nous de posséder enfin la description de certains cépages balkaniques jusqu'ici peu ou mal connus et qui, pour la plupart, se retrouvent en Roumanie et en Yougoslavie, en Turquie, en Grèce, voire parfois chez nous.

L'encépagement bulgare comprend peu de variétés vraiment indigènes ; chacune des civilisations qui ont tour à tour régné sur le pays a importé ses propres cépages, sans d'ailleurs éliminer ceux qui y étaient précédemment cultivés. L'aspect oriental, Tartar, Thrace, Turc, Grec est très apparent, les noms mêmes des cépages trahissent leur origine. Cependant le fond danubien paraît subsister. C'est ainsi que la Gamza, cépage de cuve répandu dans toute la Bulgarie septentrionale, semble établie depuis des siècles sinon des millénaires dans le bassin inférieur du Danube, c'est le Skadarka de Serbie et du Banat qui se retrouve aussi en Herzégovine et dans le Montenegro, le Negru moale des Roumains, ses grappes pyramidales portent des grains sphériques de 20 mm. de diamètre ; vinifié en rouge, il produit un vin d'un degré alcoolique déjà élevé (11°5) et dont l'acidité et l'extrait sont considérés comme satisfaisants par les œnologues bulgares.

Bien que son vin soit caractérisé par une acidité assez faible, le Pamid connaît, dans le bassin de la Maritza et dans toutes les régions occidentales du pays, une faveur analogue à celle de la Gamza dans le Nord. On le cultive également en Bessarabie et en Yougoslavie. Mais c'est un cépage thrace qui se retrouve en Turquie. C'est d'ailleurs un plant à deux fins, qui fournit en raisins de table les marchés locaux, sa grappe est allongée et cylindrique et porte des baies ellipsoïdes (18 × 20 mm.), noires ou rouge-violacé, selon les clones.

Un autre cépage de cuve, le Mavroud, joue un rôle important dans la région d'Assenovgrad, et se rencontre en outre un peu partout en Roumélie, où ses moûts, plus acides, viennent corriger ceux du Pamid. Bien que répandu depuis longtemps en Bulgarie, il porte un nom grec et pourrait bien être le Mavroudi de l'ampélographie hellénique.

C'est surtout comme producteur de raisins de table que la Bulgarie joue un rôle important dans l'économie viticole ; sa spécialisation en cette matière lui a permis de s'assurer, en particulier en Europe centrale, une place de première importance.

Il serait souhaitable qu'une traduction de l'œuvre de M. Nedeltcheff, relative aux cépages de table cultivés en Bulgarie, parût dans la presse viticole française.

L'Afouz ou Afouz Ali, est surtout à la base de ces exportations. C'est notre Dattier de Beyrouth, le Rhazaki des grecs. D'abord localisée dans le voisinage immédiat de Rousse, sa culture s'est progressivement étendue à tout le territoire bulgare ; il couvrait en 1937 plus de 11.000 hectares. Cépage vigoureux, on le propage de préférence dans les terrains frais et irrigables ; sur sujets faibles, ses grappes sont ordinaire-

ment trop compactes, on préfère les porte-greffes vigoureux (Lot) sur lesquels il coule un peu, mais produit des fruits plus beaux et à grains plus gros ; la vigueur du sujet joue donc ici le rôle d'un ciselement. La charge laissée à la taille ne doit pas être excessive si on veut obtenir une bonne maturation des grappes. On utilise le gobelet à trois bras dans les milieux maigres, ailleurs le Guyot ou la taille de Quarante.

Après l'Afouz et par ordre d'intérêt : le Tchaouch, cépage coulard, parce qu'à fleurs femelles, que la beauté de ses fruits a fait cultiver dans tout l'Orient et que les Turcs ont introduit jusqu'en Afrique du Nord. Il ne couvrait en Bulgarie, en 1937, que 1.600 hectares, groupés surtout dans la province de Philippopoli.

Le Dimiat occupait, à la même époque, plus de 11.000 hectares, mais ce cépage à deux fins concourait pour une part relativement faible aux exportations.

Nous bornerons ici cette revue des cépages cultivés en Bulgarie à laquelle nous a convié la lecture du petit livre de M. Nedeltcheff.

*
**

L'ouvrage du professeur B. Krimpas est un monument ampélographique élevé à la gloire de la Grèce viticole, écrit en langue grecque, mais pourvu de résumés français si copieux qu'on pourrait presque dire que l'édition en est bilingue si la nécessité du cadre, ou un excès de modestie, n'eussent engagé M. Krimpas à priver les lecteurs français de certaines considérations pleines d'intérêt sur plusieurs cépages typiques de la viticulture grecque. Disons ici que tous ceux qui ne sont point hellénistes regretteront toujours de ne point lire ce travail *in extenso*. L'ampélographie hellénique doit comporter dans l'esprit de son auteur trois volumes, les deux premiers seuls sont parus, l'un en 1943 et l'autre, malgré la difficulté des temps, en 1944 ; au total 193 cépages parmi les plus répandus de la Grèce péninsulaire et insulaire sont déjà décrits et mensurés ; que dis-je, M. Krimpas a été plus loin en nous proposant une classification ingénieuse des variétés contenues dans le premier volume. Les principes de cette classification ont déjà fait l'objet de plusieurs communications ; on peut en retrouver l'essentiel dans le *Compte rendu du V*me *Congrès international de la vigne et du vin* (Lisbonne, 1938). On sait combien les procédés de taxonomie ampélographiques sont restés jusqu'ici inféconds faute de s'appuyer sur des caractères suffisamment constants. L'auteur, en choisissant comme critère le rapport *longueur du grain / longueur du pépin,* constant à une unité décimale près, même dans les cas les plus défavorables, semble bien apporter ici une contribution très remarquable à l'ampélométrie. Tout en restant encore arbitraire, puisque des cépages phylogénétiquement voisins, Sultanine et Agriosultanine, par exemple, se trouvent séparés, le système proposé offre, pour la première fois, une base solide à la détermination des cépages.

Nous aimerions nous promener un instant avec le lecteur dans ce « Jardin des vignes grecques », héritage d'un encépagement plus que trimillénaire.

Depuis l'Antiquité, la Grèce a toujours été considérée comme le réservoir de plants précieux, et combien de cépages se targuent d'être grecs

qui sont nés dans nos forêts gauloises ; fidèle à la tradition, M. Krimpas cherche à établir quelques rapprochements plus phonétiques ou étymologiques que réels entre la Roussias et notre Roussette, le Maurokorakas et notre Corbeau, encore le sens des migrations n'est-il pas précisé.

Il existe certainement des reliques des variétés cultivées par les grecs anciens, mais il est difficile de les distinguer sous leurs vêtements romaïques. Les noms de cépages appartiennent dans tous les pays à la langue populaire, aussi se déforment-ils, se transforment-ils et s'échangent-ils avec une extrême facilité. Qui connaît actuellement notre vieille Epinette de Champagne autrement que sous le nom de Chardonnay ? En un siècle elle a changé d'état civil. Beaucoup de cépages de cuve cultivés en Grèce paraissent y être autochtones, ils y donnent, comme jadis, des vins parfumés et liquoreux, et aussi ces fameux vins résinés connus de tous ceux qui ont quelque culture classique.

M. Krimpas est arrivé, à la suite de recherches érudites, à établir d'une façon à peu près certaine que le Corinthe (*Staphidampelos*) était connu des anciens ; mieux, il retrouve la variété à baies normales cultivée dans son pays de Crète sous le nom de Liatiko, ainsi qu'une forme intermédiaire également crétoise, le Liatiko à grains menus, dont les grappes portent à la fois des baies normales, des baies à un seul pépin et de petites baies apyrènes de 4 mm. de diamètre.

La Sultanine *(Soultanina)*, nantie d'un nom turco-arabe, et répandue, du Ferghana à Sidi-Bel-Abbès, dans tout le domaine où s'est fait sentir l'influence musulmane, est généralement considérée comme d'origine micrasiatique. M. Krimpas nous signale cependant en Grèce, et plus exactement en Crète, cette vieille terre de civilisation de notre planète, l'existence d'une Sultanine sauvage *(Agriosoultani)* et d'une forme intermédiaire à un seul pépin par baie, le Monokokko (*Urum juzjumju* des bulgares).

Certes, l'apport asiatique n'est sans doute pas à négliger, mais il est difficile de le dater ; depuis le tyrien Cadmus jusqu'aux récentes migrations des grecs d'Anatolie, plus de 3.000 ans durant, la Grèce a tour à tour fait souffler son esprit sur le Levant ou courbé son front sous le joug oriental. Partout où sont passés les Turcs, nous retrouvons les mêmes cépages de table, dont la patrie exacte est encore difficile à préciser et dont certains peuvent bien avoir été répandus préalablement par les grecs. L'onomastique elle-même peut être trompeuse.

Signalons enfin plusieurs cépages à noms spécifiquement italiens, qui nous rappellent les étroites relations qui ont existé à certaines époques entre les deux péninsules.

Nous aimerions que ces simples notes prises au hasard de nos lectures puissent inciter les rares personnes qui s'intéressent encore aux cépages à parcourir les pages denses de l'ampélographie hellénique.

Parmi les variétés que décrit M. Krimpas, plusieurs sont déjà connues en France ; d'autres mériteraient d'y être introduites et étudiées, surtout dans nos départements méridionaux, où elles rencontreraient des conditions de climat et de culture à peu près identiques à celles de leur pays d'origine. Le *Vitis vinifera* possède une richesse de formes qui n'a été encore que très imparfaitement exploitée, mais qui est capable, dans tous les pays *vraiment viticoles,* de fournir une solution heureuse à tous les problèmes d'encépagement qui peuvent se poser. Eq. Arv.

BULLETIN COMMERCIAL

Bois et Plants de vigne

(*B.O.S.P.*, 18 oct. et 8 nov. 1946)

a) Prix à la production par plus de mille d'une même variété sur le même porte-greffe.

b) Prix de vente aux utilisateurs par plus de mille d'une même variété sur le même porte-greffe.

Plants de premier choix, loyaux et marchands, marchandise nue, rendue gare départ, non compris les frais d'emballage, de transport et de livraison.

Région Midi, Provence, Languedoc, Toulouse

I. — Viniferas

1° Greffés-soudés de cuve :		
Type Aramon sur Rupestris-du-Lot	12.500	16.250
Type sur Berlandieri et pour variétés spéciales, selon variété, au maximum	18.750	24.375

II. — Vignes américaines et franco-américaines pour porte-greffe

1° Racinés :		
Type 3.309	6.000	7.800
Type Rupestris-du-Lot	7.000	9.100
Type Berlandieri	10.000	13.000
2° Boutures greffables :		
Type Rupestris-du-Lot	4.500	5.850
Type 3.309	4.500	5.850
Type Berlandieri, selon variétés, au maximum	6.750	8.775
3° Boutures pour plantation :		
Type 3.309	2.500	3.250
Autres variétés, selon variété, au maximum	4.350	5.650
4° Boutures pour pépinières :		
Type 3.309	1.000	1.300
Autres variétés, selon variété, au maximum	2.000	2.600

Région Est

Viniferas

1° Greffés-soudés de cuve :		
Type Pinot sur 3.309	18.000	23.400
Autres variétés, selon variété, au maximum	25.000	32.500
2° Autres groupes et sous-groupes :		
Mêmes prix limites que pour les régions Provence, Languedoc et Toulouse.		

Région Centre-Ouest et Centre-Est

Viniferas

1° Greffés-soudés de cuve :		
Type Gamay teinturier sur 3.309	15.000	20.000
Autres variétés, selon variété, au maximum	21.000	28.000
2° Autres groupes et sans groupes :		
Mêmes prix limites que pour les régions Provence, Languedoc et Toulouse.		

(à suivre)

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

Grâce à ses Usines intactes. . . . .
. . . à ses méthodes de fabrication modernes. . . . .
. . . à son matériel renouvelé. . . . . la Société

PRESSOIRS MABILLE

S.A.R L. Capital 7 millions de francs, AMBOISE (I.-et-L.)

Inspection Régionale : 13 bis, Place St-Félix, **BÉZIERS** (Hérault). — Tél. 45-04

est à votre disposition pour vous proposer ses derniers modèles brevetés

(Adresser les demandes de renseignements à AMBOISE)

Fouloir-Pompe " L'INCOMPARABLE "

Breveté S.G.D.G. France et Etranger

Le premier appareil à piston elliptique construit au monde

- TROIS TYPES -

Depuis la petite propriété jusqu'à la cave coopérative

Etablissements **SERRADO - St-THIBÉRY** (Hérault)

Fondés en 1825

MINORGA

DESHERBANT AGRICOLE MINORGA

Pour la destruction du chiendent dans les vignes en automne

Demandez la notice spéciale à

MINORGA, 26, Rue de la République, MARSEILLE

ou à ses Agents régionaux

Les Manufactures Lyonnaises de MATÉRIEL VINICOLE

GUY & MITAL - MARMONIER FILS

29, RUE DES TUILIERS — LYON

Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne : PRESSES HYDRAULIQUES PRESSOIRS A LARGE SURFACE — PRESSOIRS CONTINUS REFOULOIRS — MOTOPOMPES, etc.....

CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS

NOMBREUX AGENTS DANS VOTRE RÉGION — CONSULTEZ-LES

LE SOUFRE DE NARBONNE

EST UN SOUFRE DE MINERAI ENRICHI PROVENANT DU SOUS-SOL DE NARBONNE

LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garanti : 30 p. 100 de soufre libre
Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

— contient 30 o o de soufre d'ORIGINE FRANÇAISE
— est EFFICACE contre l'OIDIUM
— n'est pas jaune. Sa COULEUR FONCÉE active l'action des rayons du soleil.
— est très fin. ADHÉRENT. Naturellement mouillable
— est ÉCONOMIQUE. Pour une protection égale de la vigne, il revient moins cher que les soufres jaunes.
— évite à la France le gaspillage de ses DEVISES.
— EST UNE RICHESSE NATIONALE.

LA SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, avenue du Maréchal Foch, **NARBONNE**

EST LA SEULE A PRODUIRE

LE SOUFRE DE NARBONNE

---

le plus puissant produit de nettoyage

TONILINE

le gardien de la futaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville – LYON

LES ENGRAIS AZOTÉS

Q.N.I.A.

Assurent aux récoltes
Abondance et Qualité

Office National Industriel de l'Azote
TOULOUSE

POUR PARQUER VOTRE BÉTAIL

Un seul fil de clôture même rouillé suffit

avec

CLOSELEC

Demandez le catalogue gratuit N° M

CLOSELEC, 30, rue Saint-Augustin, PARIS (2e)

CENTRE D'ÉTUDES TECHNIQUES D'ARCHITECTURE ET DE GÉNIE RURAL

L. MONDOT, Ingénieur I A.T., Expert.
Adressez correspondance à **Olargues** (Hlt)
Rens. grat. 4, Place Al.-Laissac, Montpellier

CARAMEL MENEAU, colorant garanti pur sucre. Anciens Etablissem^{ts} MENEAU, 25, rue Mathieu à **Bordeaux.**

VITICULTEURS !

Dans votre intérêt plantez les nouveaux hybrides sélectionnés :
7053 - 8357 - 11.803 ; S.-V. 12-375 ; 18.283 ; 18.315, etc.,
racinés et greffés sur **LOT 161-49** et **Téléki**

Adressez-vous en confiance aux **PÉPINIÉRES Jean MALOD, MONTÉLIMAR**

(Pépinières soumises au contrôle phytosanitaire)

Télégramme : **MALOVIGNE-MONTÉLIMAR** Téléphone : **2-57**

CUPRA

"LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, **LYON**
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

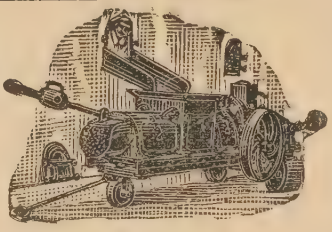
Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES



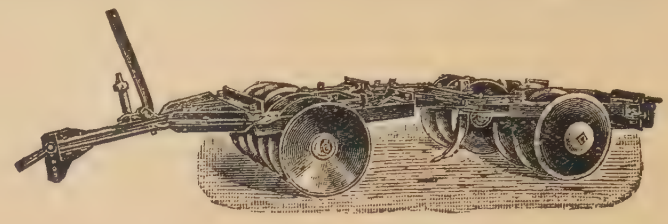
(Déposée France et Etranger)

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

ENSEIGNEMENT AGRICOLE par correspondance sous la direction d'Ingénieurs agronomes, agricoles, horticoles, de Vétérinaires et de praticiens : Agriculture, Horticulture, Viticulture, Elevage, Aviculture, Apiculture et Motoculture. Méthode d'application pratique des procédés modernes d'exploitation. Attestations de centaines d'élèves. Durée des études : six mois. Notice gratuite. **Cours Agricoles Sully,** 3, rue des Poitevins, Paris.

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR

43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — Tel. 385.99

Tous instruments aratoires à traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Pelles mécaniques

TUTEURS & PIQUETS

en chataignier et acacia

de **0** m. **70** jusqu'à **3** m. **50**

S'adresser à **BIGORRE,** impasse du Conflent

PERPIGNAN

ARD. DIESEL 24 cv. large 0m80

MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66

incomparables pour la viticulture,
font leurs preuves depuis **20** ans

Type **NORMAL** (chenilles seules)
Type **MIXTE** (chenilles et pneus)

Bien que **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Étrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. – Bureaux Sud : BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON

ATELIERS DES

Cultivateurs "JEAN"

18, Route de Toulouse. -- CARCASSONNE

CULTIVATEURS VIGNERONS TOUS MODÈLES -- CULTIVATEURS CÉRÉALES
SEMOIRS A LA VOLÉE -- PULVÉRISATEURS A DISQUES

"FUMEZ VOS VIGNES"

Malgré la hausse des transports

et en raison de

REDUCTION DES FRAIS

grâce à des

CONDITIONS SPECIALES

LES GADOUES

continuent à rester

la FUMURE la plus ÉCONOMIQUE

GROSSES RISTOURNES

G. DOBROUCHKESS, 16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

TOUS LES PRODUITS

POUR LA PROTECTION DES CULTURES ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES

Spécialistes des poudres insecticides à base de ROTENONE

Mines de Soufre d'Apt

les seules en exploitation dans le Vaucluse

REPRENNENT LEURS FORMULES D'AVANT-GUERRE

Siège social : 15, rue du Pont à ARLES (B.-d-R.)

C. Ch. Post. : 311-56 Marseille — Téléph. : 2-16 et 6-66 — Télégr. : SULFUROL-ARLES

SULFATE DE CUIVRE ANGLAIS

MARQUES

"MACKECHNIE" "MERSEY" "BRISTOL"

GARANTI 98-100 % DE PURETÉ - 25 % DE CUIVRE-MÉTAL

MACKECHNIE

SOCIÉTÉ ANONYME MACKECHNIE

3, Rue Scribe - PARIS (9e)

AGENCE GÉNÉRALE EN FRANCE

DE LA

BRITISH SULPHATE OF COPPER ASSOCIATION LIMITED, LONDRES

Contre la Tavelure
le Coryneum
la Cloque
le Monilia
Contre les insectes et les acariens

SULFOFRUIT

(PÉCHINEY-PROGIL)

22 p. cent de Soufre
8 p. cent de Calcium
} combinés des Polysulfures de Calcium

Densité 32° Baumé

SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

7, rue de Logelbach, 7 — PARIS

2 bis, rue du 17-Novembre — MULHOUSE

SOCIÉTÉ
POUR LA
FABRICATION DES PRODUITS INSECTICIDES ET ANTICRYPTOGAMIQUES
S.O.F.P.I.A.
14, rue Halévy, PARIS (9e) — Tél. PRO. 21-30

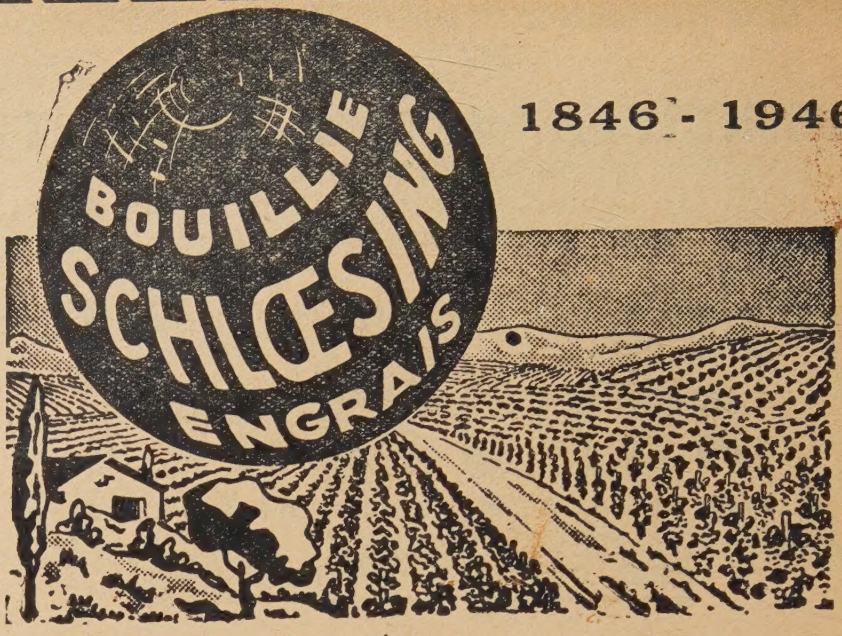
Contre les ennemis des Arbres et de la Vigne

ARBOSÉROL

60 pour cent d'huile de schiste à haute teneur en soufre (13 pour cent)

Pour traitement d'Hiver et d'Été

UN BOUCLIER CONTRE LES PARASITES



1846 - 1946

Les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Maison Centenaire
vous offrent
DISPONIBLE VENTE LIBRE

PYRALION

SOUFRE NOIR

POLYSULFOR

(Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRE GLORIA (Disques et bougies pour méchage)

Conseil d'Administration : MM. E. VERMOREL, F. BLAYAC, BARON DE BOIXO, W. BONNARD, Ch. DÉHAN.

Le Directeur de la publication : P. DEGRULLY. Abonnés actuels : **4.800.** Tirage moyen normal : **7.800.**